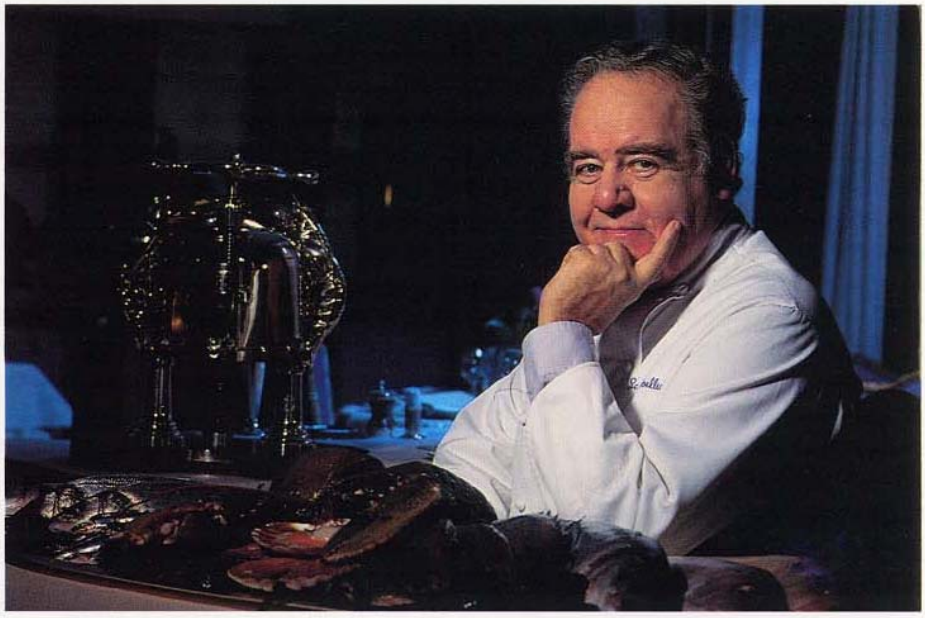
Le foie gras de la mer

Les viscères des poissons peuvent être excellents. Le foie de lotte produit par Procéan en Charente-Maritime a séduit le grand cuisinier Jacques Le Divellec.

«*Il faut prendre tout ce qu'il y a dans le poisson. La ressource se raréfie, et les pêcheurs ne doivent négliger aucune source de revenus. Joues, coeur, langue, foie, peuvent être valorisés.*» Dans son restaurant parisien, Jacques Le Divellec travaille sur les nouveaux produits de la mer : «*J'en suis à étudier les tripes des poissons carnivores, pour voir ce qu'on peut en faire. Même les yeux de certaines espèces peuvent être utilisés. C'est un peu spécial, mais c'est très bon.*» Les idées de Jacques Le Divellec ont trouvé une application sur le terrain, grâce à sa collaboration avec Jean-Louis Thorrée, un entrepreneur de Charente-Maritime. Celui-ci, après avoir vendu son atelier d'équarissage de Champdeniers, dans les Deux-Sèvres, s'est fixé à Saint-Hippolyte, près de Rochefort, où il a créé Procéan, entreprise destinée au traitement et à la valorisation des viscères de poisson, et notamment du foie de lotte : «*Un poisson,* dit-il, *qui a une bonne image auprès du consommateur, et dont le foie a une taille intéressante, jusqu'à 1,3 kg. Et comme Jacques Le Divellec habite à deux pas de chez moi, j'ai décroché mon téléphone pour lui demander conseil.*»



Jean-François Deroubaix

Jacques Le Divellec dans son restaurant à Paris.

Vendu au détail 200 F à 300 F le kilo

Cette collaboration a abouti à la mise au point de plusieurs préparations de foie de lotte, toutes labellisées Le Divellec. Le CRITT Innovia de La Rochelle a également prêté son concours pour l'étude et la réalisation d'un procédé de collecte et de conservation des foies. «*Le foie de lotte est un produit exceptionnel,* souligne Jacques Le Divellec, *qui allie la texture du foie gras à un goût spécifique, mais pour ne rien perdre de ses qualités gustatives ni de sa fraîcheur, il doit être prélevé frais dans les entrailles du poisson, sur le lieu de pêche, et conservé dans l'huile jusqu'à l'arrivée à terre.*» Jean-Louis Thorrée a fait fabriquer 150 conteneurs spéciaux emplis d'huile végétale, dont le mode d'emploi est très simple, et qu'il confie aux pêcheurs.

Au retour de la marée, il achète la quarantaine de kg de foies que contient le baril sur la base de 15 F le kg, puis l'huile est extraite des foies et ceux-ci sont préparés d'une façon similaire aux foies de volailles. Procéan se fournit pour moitié à La Rochelle et pour moitié à Brest.

En 1993, l'entreprise devrait traiter 20 tonnes de foies de lottes. Conditionné en verrines de 100 et 200 g, le foie de lotte de Procéan, au naturel ou au coulis de tomate, est vendu au détail de 200 F à 300 F le kg. Le produit intéresse les épiceries fines, type Fauchon ou Hédiard, mais également la grande distribution. Il vient d'être référencé par Auchan et des discussions sont en cours avec Carrefour et Monoprix. Des exportations sont envisagées, notamment au Japon, gros consommateur de produits de la mer. «*Pour l'instant,* s'étonne Jean-Louis Thorrée, *l'intérêt suscité par notre produit dépasse presque nos espérances. Bien sûr, quand Auchan a décidé de nous mettre sur ses rayons, on a sablé le champagne, mais il faudra attendre encore un an avant d'avoir une idée précise de la dimension du marché.*» D'ici là, Procéan aura sans doute trouvé un point de chute. Car faute d'usine relais adaptée, dans l'agglomération rochelaise, l'entreprise, depuis sa création, est condamnée à nomadiser. Pour l'instant, Jean-Louis Thorrée a pris une option sur un emplacement de la future zone agroalimentaire du port de pêche de Chef-de-Baie.

En vitesse de croisière, Procéan devrait employer une dizaine de personnes pour une production annuelle d'une cinquantaine de tonnes, couvrant une gamme élargie : des mousses de foie, oeufs de poisson, ou soupes cuisinées. «*Une soupe de poisson signée le Divellec, ça ferait un malheur.*»

Jean Roquecave